



Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP, Nativ

Un 100% Aglianico qui a tout pour plaire

Beschreibung:

Il est issu de sols argilo-calcaires et essentiellement vinifié en cuves inox avant de bénéficier d'un élevage en barriques d'environ six mois.

Degustationsnotiz:

Rubis intense, nuances grenat. Des touches florales, de romarin et de malt agrémentent le nez aux accents méditerranéens, qui rappelle les framboises mûres et la gelée de cynorrhodon. L'attaque douce fait place à des arômes fruités et très veloutés, confirmant le bouquet, une belle fraîcheur appropriée lui confère beaucoup de jutosité; tannins veloutés et beaucoup de charme dans la finale persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Nativ

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Aglianico

Artikelnummer: 1008821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP
Nativ

Herkunft:	Italie
Notation:	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Aglianico
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.